

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Bancada 4x GN 1/3, 840mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLC4	Modelo:	SLC4
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922399
Peso:	30 kg	Dimensões:	840 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-ct-4b-sin-leds-c4.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLC4
EAN	8436630922399
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada compacta, ideal para manter alimentos em temperatura de serviço. Capacidade para 4x GN 1/3, controlo de temperatura.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição aquecida é ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir, garantindo a sua temperatura e frescura. Concebida para otimizar o display de produtos, é uma solução robusta para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e durabilidade. O seu design funcional integra-se perfeitamente em diversos ambientes profissionais.

Aplicações Profissionais

Este expositor térmico é particularmente adequado para snack-bares, pastelarias, refeitórios e hotéis. Permite uma apresentação apelativa de pratos quentes, como quiches, empadas, ou pequenas porções em banho-maria. A sua versatilidade torna-a um elemento indispensável para o serviço de self-service ou para balcões de atendimento, aumentando a satisfação do cliente e a rotatividade dos produtos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	840x395x245mm

Característica	Valor
Capacidade	4x GN 1/3 (40mm de profundidade)
Temperatura	Até +80°C
Potência	700W
Voltagem	230V-50/60Hz
Material	Aço inoxidável e vidro temperado
Controlo	Temperatura
Tipo de Vidro	Temperado, dobrável
Peso	30 kg

Perguntas Frequentes

- 1. Posso ajustar a temperatura desta vitrine?** Sim, esta vitrine aquecida inclui um sistema de controlo de temperatura que permite ajustar o nível de aquecimento até um máximo de 80°C, assegurando a conservação ideal dos seus alimentos.
- 2. Que tipo de alimentos posso apresentar nesta vitrine?** É perfeita para exibir uma variedade de pratos quentes, como salgados, quiches, refeições pré-preparadas ou qualquer produto que necessite ser mantido a uma temperatura específica para consumo.
- 3. É fácil de limpar?** A construção em aço inoxidável e vidro temperado facilita a limpeza. O vidro dobrável proporciona um acesso prático para higienização diária, garantindo a manutenção da segurança alimentar.
- 4. Qual é a capacidade desta vitrine em termos de recipientes?** Esta montra térmica foi concebida para acomodar até 4 recipientes GN 1/3 com 40mm de profundidade, oferecendo flexibilidade na exposição dos seus produtos.
- 5. Consome muita energia?** Com uma potência de 700W e voltagem de 230V, este equipamento é eficiente para o seu desempenho. O seu controlo de temperatura ajuda a otimizar o consumo energético, operando de forma económica para o seu negócio.